



## Optiferm®

Nutriente completo para a fermentação alcoólica, combinando fatores de crescimento e sobrevivência. Favorece a multiplicação das leveduras e assegura o final de fermentação.

DATA:	01/11/2020
REVISÃO:	GN/01-11-2020



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: leveduras inativadas (*Saccharomyces cerevisiae*), fosfato de diamónio (E342) e tiamina (vitamina B1).

Vantagens enológicas: OPTIFERM® aporta todos os nutrientes necessários para o bom desenvolvimento da fermentação alcoólica. A presença de tiamina (vitamina B1), cujo papel é importante no mecanismo da fermentação alcoólica, otimiza o metabolismo fermentativo das leveduras, facilitando o arranque da fermentação.

O fosfato de diamónio (E342), aporta uma fonte de azoto mineral diretamente assimilado pelas leveduras, permitindo um crescimento rápido da população, no início da fermentação. A viabilidade das leveduras é garantida ao longo do tempo, graças às leveduras inativadas, ricas em fatores de sobrevivência. OPTIFERM® atua em todas as fases da fermentação alcoólica, conduzindo a fermentações francas e sem obstáculos.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

10 a 40 g/hl, conforme o teor inicial do mosto, em azoto assimilável.

20 g/hl de OPTIFERM®, aportam 40 mg/l de azoto assimilável, dos quais 30 mg/l, sob forma amoniacal e 10 mg/l, sob forma orgânica. Este produto aporta igualmente 0,26 mg/l de tiamina.

**Dose máxima legal (regulamentação UE):** 42,85 g/hl

(com esta dose, adiciona-se a dose máxima autorizada em tiamina: 60 mg/hl)

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver em 10 vezes o seu peso de água ou mosto. Incorporar durante a primeira metade da fermentação, durante uma remontagem.



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10kg). Saco de 20 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro.

Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Humidade	<7%
MICROBIOLÓGICAS	
Leveduras viáveis	$\leq 10^2$ UFC/g
Bolores	$< 10^3$ UFC/g
Bactérias lácticas	$< 10^3$ UFC/g
Bactérias acéticas	$< 10^3$ UFC/g
Salmonelas	Ausência/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência/1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência/1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g

LIMITES	
Chumbo	<4 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg
Ferro	< 35mg/kg

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alérgica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*